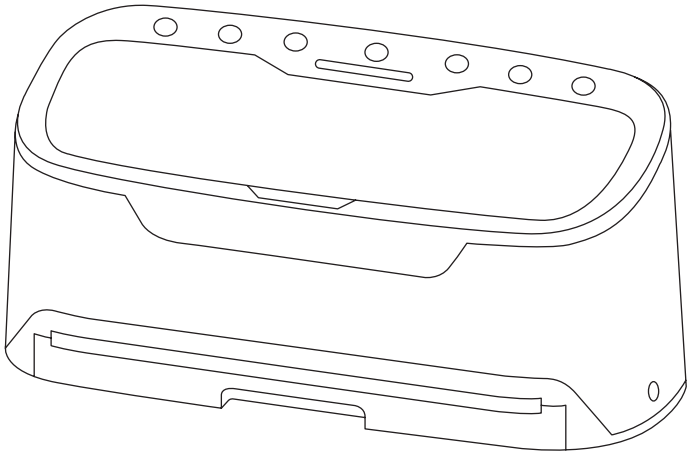
Magic Chef®

Vacuum Sealer

User's Manual



Model MCLVSRT

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR VACUUM SEALER AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing a Magic Chef® product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: www.mcappliance.com/register. The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding a safety notification or product update.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing when warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing a Magic Chef product.

CONTENTS

PRODUCT REGISTRATION 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4
SPECIFICATIONS 5
PARTS AND FEATURES 6
BEFORE USE 7
OPERATING INSTRUCTIONS 8
CARE AND MAINTENANCE 9
TROUBLESHOOTING 10
LIMITED WARRANTY 11

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual contains Safety Instructions, Installation and Operating Instructions, and Troubleshooting Tips. Please carefully read this manual before using your vacuum sealer for instructions on how to use and maintain the product properly. Be sure to follow the safety instructions to avoid injury or damage to the product. Keep this manual. When passing on/selling the device to a third party, the manual must be handed over along with the device.

Before calling for service, please make sure unit is installed and being used correctly, and read the troubleshooting section.

⚠ **WARNING**: When using your appliance, follow the precautions listed below:

⚠ **NOTE**: Specifications may change at any time without notice.

1. Read all instructions.
2. This appliance should not be operated by anyone that is not able to follow proper safety procedures or does not have experience with this type of equipment, unless under supervision.
3. DO NOT allow children to operate or play with the vacuum sealer.
4. DO NOT operate any appliance that has a damaged cord or plug; or if the unit is damaged or malfunctions in any way. Contact customer service or a service technician.
5. DO NOT place on or near a hot burner or any other heat source; or in a heated oven.
6. ALWAYS use the vacuum sealer on a dry, level surface.
7. DO NOT immerse the appliance or power cord into water or any other liquids.
8. DO NOT unplug your appliance by pulling on the power cord. ALWAYS grasp the plug firmly and pull it straight out from the outlet.
9. DO NOT start or stop the unit by pulling the plug or turning the power on or off.
10. DO NOT operate the unit or handle the plug with wet hands.
11. ALWAYS turn off and unplug from outlet before servicing, changing accessories or cleaning the unit or when not in use.
12. This appliance is for household use only. It is not intended for commercial applications.
13. Allow unit to sit and rest for at least 25 minutes before resuming use after sealing 20 bags consecutively.
14. If the appliance malfunctions in any way during use, shut down immediately and discontinue use. DO NOT attempt to open any part of the base to repair. This product has no user serviceable parts. Contact customer service for assistance.

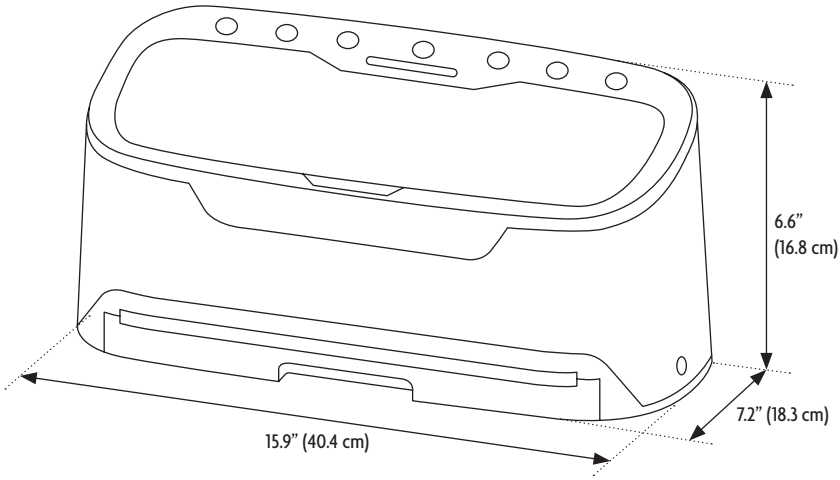
⚠ **NOTE**: A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

Figure 1



Height	6.6" (16.8 cm)
Width	15.9" (40.4 cm)
Depth	7.2" (18.3 cm)
Power Supply	120V ~ 60Hz
Rated Power	190 W

PARTS AND FEATURES

a. Speed (High/Low) Button – Sets the vacuuming speed.

b. Food (Dry/Moist) Button– Sets vacuuming pattern for dry or moist foods.

c. Vacuum Button – Starts the vacuum and seal function. Will automatically seal when complete.

d. Cancel / On-Off Button – Cancels and stops vacuum cycle. Press for 5 seconds to turn On, press for 2 seconds to turn Off.

e. Seal Button – Used for just sealing to make custom bags, or to stop the vacuum function and manually choose when to seal a bag.

f. Canister Button – For using with vacuum canisters.

g. Marinate Button – For marinating food in vacuum canisters.

h. Indicator Lights – Lights indicate current active function.

i. Suction Port – For attaching to accessories, such as vacuum canisters.

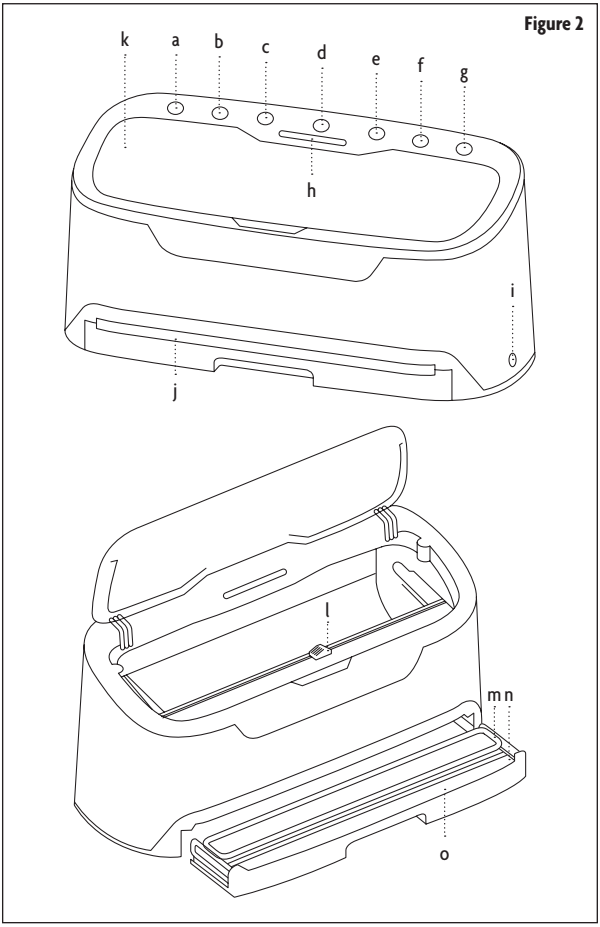


Figure 2

j. Vacuum Chamber – Removable for easy cleaning. Accommodates bags up to 11.8" (30cm) in width.

k. Lid – Covers stored bag roll and cutter.

l. Embedded Cutter – For cutting custom vacuum seal bags from a roll.

m. Sealing Foam Ring – Seals removable vacuum chamber

n. Silicon Seal – Creates seal for vacuuming.

o. Removable Tray – Catches spills from bags; removable for easy cleaning.

BEFORE USE

FOOD STORAGE AND SAFETY

For best results in extending the life of foods, it is important to only vacuum package fresh foods. Once food has begun to spoil, vacuum sealing may only slow the process. Vacuum sealing cannot prevent the growth of mold, and some disease causing microorganisms are still able to grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

⚠ **NOTE**: Vacuum sealing is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

FOOD PREPERATION HINTS FOR AIRTIGHT VACUUM SEALING

- Cooking, Thawing, and Reheating: You can reheat foods in the vacuum bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C). Simmering in a vacuum bag helps food retain its flavor and it helps with the clean up as well. When reheating food in the microwave using vacuum bags, ALWAYS puncture the bag to allow hot air to escape.

  ⚠ **NOTE**: ALWAYS thaw foods in either refrigerator or microwave – DO NOT thaw perishable foods at room temperature.

- Preparation Hints for Meat and Fish: Try pre-freezing meats and fish for 1-2 hours before vacuum sealing. This helps retain the juice and shape, and provides for a better seal. If you not able to pre-freeze, place a folded paper towel between the food and top of the bag, below the seal. Leave the paper towel in the bag to absorb excess moisture and juices during the vacuum packaging process.

- Preparation Hints for Cheeses: Seal cheese after each use. If you make the bag just a little longer than needed, you can re-seal it after each use.

  ⚠ **NOTE**: Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum packaged.

- Preparation Guidelines for Vegetables: Blanching is a process that should be done before vacuum packaging vegetables. This process stops the enzymatic action that could lead to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in simmering water or in a microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times can range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After boiling, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process.

  Vegetables are a great candidate for portion control. When storing vegetables, pre-freeze them for 1 to 2 hours and then separate them into meal portions within the vacuum bags. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

  ⚠ **NOTE**: All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases, during storage. Therefore, after blanching, it's best if they're stored in the freezer.

  ⚠ **NOTE**: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions & garlic should never be vacuum packaged.

- Preparation Hints for Powdery Foods: When vacuum packaging powdery items like flour, it's best to use the original packaging inside of the vacuum bags. Powders could be sucked into the machine, causing damage and shortening the life of the sealer.

- Preparation Hints for Liquids: Before you vacuum package liquid such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray. Seal the frozen liquid in the vacuum bags allowing them to be stacked for storage. When you're ready to use, just drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C) or cut corner of bag and heat in the microwave.

OPERATING INSTRUCTIONS

VACUUM SEALING WITH BAGS

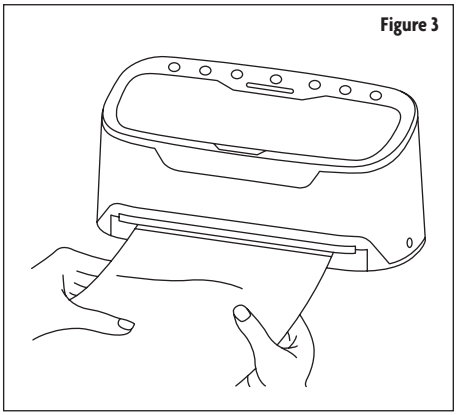


Figure 3

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Allow at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Turn the sealer on. The default setting for the unit is Vacuum mode, however, if you had set it on Seal mode to make a custom bag size, press the Vacuum button.
3. Press the Speed and Food buttons to choose the desired settings.

   ⚠ **NOTE**: When vacuum sealing moist food or liquids choose low speed and moist food setting.
4. Place the open end of the bag down into the vacuum chamber. Once the bag is inserted, the unit will sense it and start vacuuming the air out, and then seal the bag once air has been removed.
5. Once the Vacuum indicator light turns off, remove the bag.

MAKING CUSTOM SIZED BAGS

1. Place a bag roll into the roll storage area.
2. Raise the plastic arm holding the embedded cutter, and pull enough material to hold item to be sealed plus an additional 2 inches through. Lower the arm, and with one hand pressing down on the middle of it, slide the embedded cutter across the arm to cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line.
3. Press the Seal button, and then place one end of the bag material into the vacuum chamber slot to seal. The unit will seal automatically when it senses the bag in the vacuum chamber.
4. Once complete, the Seal indicator light will turn off.
5. Bag is now ready for vacuum sealing.

⚠ **CAUTION**: Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will shut off automatically to prevent overheating. If this happens, wait 25 minutes to allow appliance to cool off before continuing use.

VACUUM CANISTERS AND MARINATING FOODS

You can use the vacuum sealer with vacuum canisters and to marinate foods. Connect the tube for the canister or container to the suction port, and press either the Canister or Marinate button. Be sure to follow the instructions for the container or canister you are using.

The Marinate function will remove air in the container, hold the vacuum for 1 minute, then allow air back in. This will repeat for 30 minutes. If more time is needed, press the Marinate button again.

CARE AND MAINTENANCE

1. ALWAYS unplug the unit before cleaning. Allow to cool if unit has been in use for a long period.
2. Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and soap in needed. DO NOT use abrasives to clean the unit.
3. DO NOT immerse the vacuum sealer or the cord in water, or spray with any liquid.
4. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
5. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.
6. Vacuum chamber may trap liquids that were drawn from the bag; it can be removed and cleaned with mild dish soap and a warm, damp cloth. Dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Remedy
Nothing happens when the Vacuum button is pressed	Unit is not getting power.	Verify sure the unit is turned on.
		Make sure the cord is plugged in correctly.
		Verify the power cord is not damaged. If it is, contact customer service.
		Check that the outlet is working and has power.
	Bag is not properly inserted in vacuum chamber.	Make sure end of bag is being inserted straight into the vacuum chamber.
	Unit may be too hot.	Allow the sealer to cool for 20 minutes.
Air is not being vacuumed from bag	Bag has gaps, holes, wrinkles or folds in it.	Make sure bag has no holes and is smooth.
	Sealing gaskets are loose, worn, or damaged.	Check the gaskets. Make sure they are not worn or damaged, and are properly seated.
	Liquid touching sealing area of bag.	Make sure area being sealed is dry and free of any liquids.
	Bag is not properly inserted in vacuum chamber.	Make sure end of bag is being inserted straight into the vacuum chamber.
	Closed end of bag not correctly sealed.	Make sure the closed side of the bag is correctly sealed.
Vacuum bag melting	Vacuum sealer is too hot.	If sealing multiple bags, allow at least 20 seconds between each sealing cycle. If bags are melting, let unit cool off for 25 minutes.
Air seeps back into bag after it has been sealed	Hole or wrinkle in seal.	Cut open bag and carefully reseal. Use new bag if necessary.
	Moisture or liquid present in sealed area.	Cut open bag and carefully reseal. Use new bag if necessary. Liquids or wet food items should be at least partially frozen prior to sealing.
	Food with sharp or pointed edges made a hole in the bag.	Smooth or cover sharp edge and reseal in a new bag.
	Liquid touching or drawn into the sealing area of bag.	Make sure area being sealed is dry and free of any liquids.
	Sealing gaskets are loose, worn, or damaged.	Check the gaskets. Make sure they are not worn or damaged, and are properly seated.
Bag will not seal	Pre-sealed edge has holes, gaps, or wrinkles.	Make sure sealed edge is smooth and fully sealed. Reseal or use new bag as needed.
	Moisture or liquid present in sealed area.	Moisture in area to be sealed may prevent bag from sealing. Wipe area dry.
	Closed end of bag not correctly sealed.	Make sure the closed side of the bag is correctly sealed.

LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Vacuum Sealer to be free from defects in material and workmanship, and agrees to remedy any such defect or to furnish a new part(s), at the company's option, for any part(s) of the unit that has failed during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

This warranty covers appliances in use within the contiguous United States, Alaska, Hawaii and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.
- This warranty is non transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s).

Limitations of Remedies and Exclusions:

Product repair in accordance with the terms herein, is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Model	Parts	Labor	Type of Service
MCLVSRT	One Year	One Year	Carry In

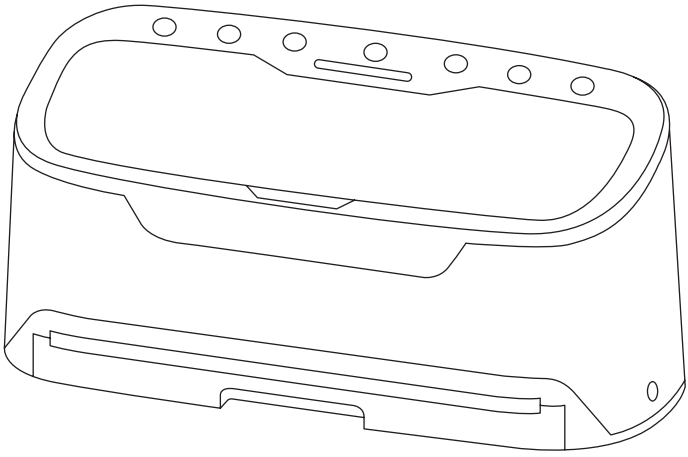
For Service or Assistance please call **888-775-0202** or visit us on the web at **www.mcappliance.com** to request warranty service or order parts.

CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. All rights reserved.
Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.

www.mcappliance.com **Printed in China**

Selladora al vacío

Manual del usuario



Modelo MCLVSRT

POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU SELLADORA AL VACÍO Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Gracias por comprar un producto Magic Chef®. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar el registro del producto en nuestro sitio web: www.mcappliance.com/register. Entre los beneficios de registrar su producto se incluyen los siguientes:

1. Registrar su producto nos permitirá contactarlo en relación con cualquier aviso de seguridad o actualización del producto.
2. Registrar su producto permitirá un proceso de servicio de garantía más eficiente, cuando se requiera el servicio de garantía.
3. Registrar su producto podría servir como su prueba de compra en el caso de que usted sufra una pérdida que esté cubierta por el seguro.

Una vez más, gracias por comprar un producto Magic Chef.

ÍNDICE

REGISTRO DEL PRODUCTO 14
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 16
ESPECIFICACIONES 18
PARTES Y FUNCIONES 19
ANTES DE SU USO 20
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 22
CUIDADO Y MANTENIMIENTO 23
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 24
GARANTÍA LIMITADA 25

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este manual contiene instrucciones de seguridad, instrucciones de instalación y funcionamiento, y consejos de solución de problemas. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar su selladora al vacío para conocer las instrucciones sobre cómo utilizar y mantener el producto adecuadamente. Asegúrese de seguir las instrucciones de seguridad para evitar lesiones o daños al producto. Guarde este manual. Al transferir/vender el dispositivo a un tercero, el manual debe entregarse junto con el dispositivo.

Antes de contactar al servicio técnico, por favor cerciórese de que la unidad esté instalada y se esté usando de manera correcta, y lea la sección de solución de problemas.

⚠ **ADVERTENCIA**: Siga las precauciones que se indican a continuación al utilizar su aparato.

⚠ **NOTA**: Las especificaciones pueden cambiar en cualquier momento sin aviso previo.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no debe ser operado por alguien que no pueda seguir los procedimientos de seguridad adecuados o que no tenga experiencia con este tipo de equipos, a menos que sea bajo atenta supervisión.
3. NO permita a los niños operar ni jugar con la selladora al vacío.
4. NO opere este aparato si tiene dañado el cable o la clavija, o si la unidad está defectuosa o funciona mal de alguna manera. Póngase en contacto con Atención al Cliente o un electricista de servicio.
5. NO coloque sobre una hornilla caliente ni cualquier otra fuente de calor, ni cerca de los mismos, ni dentro de un horno caliente.
6. SIEMPRE utilice la selladora al vacío sobre una superficie seca y nivelada.
7. No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
8. NO desenchufe su aparato halando el cable de alimentación. SIEMPRE sujete la clavija firmemente y sáquela derecha desde el tomacorriente.
9. NO opere ni detenga la unidad halando la clavija ni encendiendo el interruptor de encendido ni apagado.
10. NO opere la unidad ni manipule la clavija con las manos húmedas.
11. SIEMPRE apague y desenchufe la unidad del tomacorriente antes de repararla, cambiarle accesorios o limpiarla o cuando no esté en uso.
12. Este aparato es solo para uso doméstico. No está diseñado para aplicaciones comerciales.
13. Deje que la unidad repose durante al menos 25 minutos antes de volver a utilizarla tras sellar 20 bolsas consecutivamente.
14. Si el aparato falla de alguna manera durante su uso, apáguelo de inmediato y discontinúe su uso. NO intente abrir ninguna pieza de la base para repararla. Este producto no contiene piezas que puedan ser reparadas ni reemplazadas por el usuario. Para obtener ayuda, póngase en contacto con Atención al Cliente.

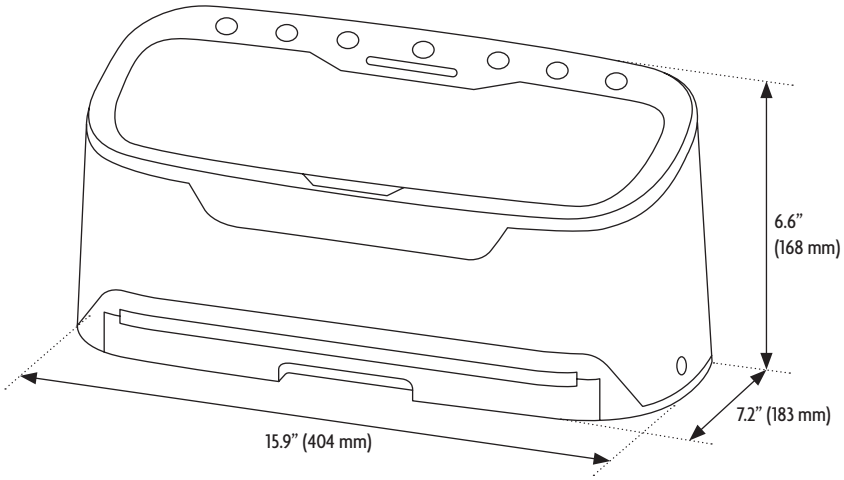
⚠ **NOTA**: Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredo o tropiezo con un cable más largo. Se pueden utilizar cables de extensión si se hace con cuidado. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la capacidad eléctrica del aparato. El cable más largo debe colocarse de tal manera que no cuelgue fuera de la superficie de la mesa o el mesón donde pueda ser halado por los niños o que pueda tropezarse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

LEA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y SÍGALA CUIDADOSAMENTE

ESPECIFICACIONES

Figura 1



Dimensiones (A x L x P)	15.9" x 6.6" x 7.2" (404 mm x 168 mm x 183 mm)
Fuente de alimentación	120V ~ 60Hz
Potencia de entrada	190 W

PARTES Y FUNCIONES

a. Botón de velocidad (alta/baja): ajusta la velocidad del vaciado.

b. Botón de Alimentos (seco/húmedo): ajusta el patrón de vaciado para alimentos secos o húmedos.

c. Botón de vaciado: enciende la función de vaciado y sellado. Sella automáticamente al terminar.

d. Botón de cancelación / Encendido-Apagado: cancela y detiene el ciclo de vaciado. Oprima por 5 segundos para encenderlo, oprima por 2 segundos para apagarlo.

e. Botón de sellado: se utiliza simplemente para sellar a fin de crear bolsas personalizadas o para detener la función de vaciado y elegir manualmente cuando sellar una bolsa.

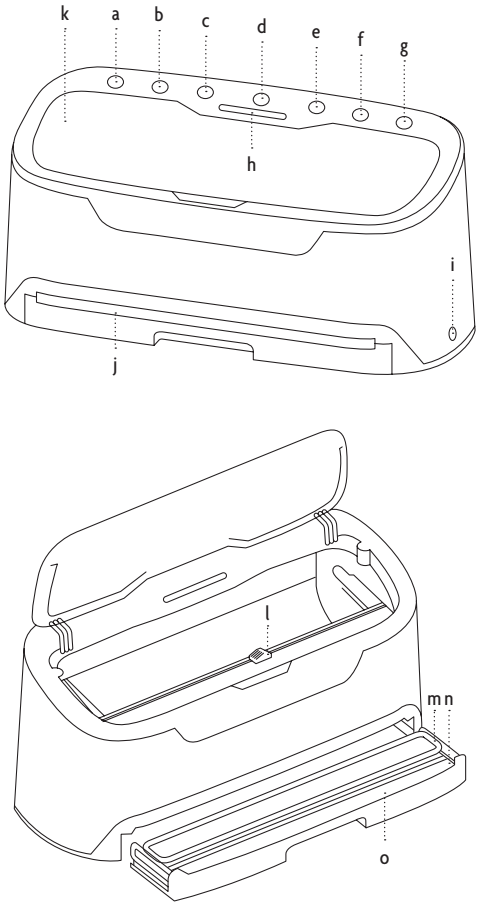
f. Botón de recipiente: para utilizarlo con recipientes al vacío.

g. Botón de Marinado: se utiliza para marinar alimentos en recipientes al vacío.

h. Luces indicadoras: las luces indican la función activa actual.

i. Puerto de succión: se utiliza para conectar a accesorios, tales como recipientes al vacío.

Figura 2



j. Cámara de vaciado: es extraíble para su fácil limpieza. Admite bolsas de hasta 11.8 pulgadas (30cm) de ancho.

k. Tapa: cubre el rollo de bolsas almacenado y la cortadora.

l. Cortadora incorporada: para cortar bolsas de sellado al vacío con tamaño personalizado a partir de un rollo.

m. Sellado con anillo de espuma: sella la cámara de vacío extraíble.

n. Sellado de silicona: crea el sellado para el vaciado.

o. Bandeja extraíble: absorbe los derrames de las bolsas; es extraíble para su fácil limpieza.

ANTES DE SU USO

ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Para obtener mejores resultados en la extensión de la vida de los alimentos, es importante sellar al vacío únicamente alimentos frescos. Una vez que los alimentos hayan comenzado a dañarse, el sellado al vacío solo puede ralentizar el proceso. El sellado al vacío no puede prevenir el crecimiento de moho; algunos microorganismos que causan enfermedades aún son capaces de crecer en entornos con bajos niveles de oxígeno y pueden requerir medidas adicionales para eliminarlos.

⚠ **NOTA**: La selladora al vacío NO es un sustituto de la refrigeración ni el congelamiento. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración deberá refrigerarse o congelarse aún tras el sellado al vacío.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA SELLADO AL VACÍO HERMÉTICO

- Cocción, descongelamiento y recalentamiento: Puede recalentar alimentos en las bolsas al vacío colocándolas en agua a fuego lento por debajo de 170°F (75°C). Hervir a fuego lento en una bolsa al vacío ayuda a retener su sabor y facilita la limpieza también. Cuando recaliente comida en bolsas al vacío en el microondas, siempre perfore la bolsa para dejar escapar el aire caliente.

  ⚠ **NOTA**: Siempre descongele alimentos bien sea en un refrigerador o en un microondas; no descongele alimentos perecederos a temperatura ambiente.

- Consejos de preparación de carne y pescado: Realice la precongelación de carnes y pescados durante 1 a 2 horas antes del sellado al vacío. Esto ayuda a retener el jugo y la forma y proporciona un mejor sellado. Si no puede precongelarlo, coloque una toalla de papel doblada entre la comida y la parte superior de la bolsa, debajo del sellado. Deje la toalla de papel en la bolsa para absorber el exceso de humedad y los jugos durante el proceso de sellado al vacío.

- Consejos de preparación de quesos: Selle el queso tras cada uso. Si hace la bolsa un poco más larga de lo necesario, puede sellarla nuevamente tras cada uso.

  ⚠ **NOTA**: Debido al riesgo de contaminación con bacterias anaeróbicas, los quesos blandos nunca deben sellarse al vacío.

- Pautas de preparación de vegetales: El escaldado es un proceso que debe realizarse antes del sellado al vacío de vegetales. Este proceso detiene la acción enzimática que puede causar la pérdida de sabor, color y textura. Para escaldar los vegetables, colóquelos dentro de agua hirviendo o en un microondas hasta que se hayan cocinado, pero que sigan crujientes.

  El tiempo de escaldado puede variar entre 1 a 2 minutos para vegetales verdes y guisantes; de 3 a 4 minutos para guisantes dulces, calabacines rebanados o brócoli; 5 minutos para las zanahorias; y de 7 a 11 minutos para las mazorcas de maíz. Luego de hervirlos, sumerja los vegetales en agua fría para detener el proceso de cocción.

  Los vegetales son una gran opción para el control de porciones. Al almacenar los vegetales, precongélelos durante 1 a 2 horas y luego sepárelos en porciones de comida dentro de las bolsas al vacío. Luego de que hayan sido sellados al vacío, colóquelos en el congelador de nuevo.

  ⚠ **NOTA**: Todos los vegetales (incluyendo el brócoli, las coles de Bruselas, el repollo, la coliflor, la col rizada, los nabos) emiten gases naturalmente durante el almacenamiento. Por lo tanto, tras la escalada, es mejor si se almacenan en el congelador.

  ⚠ **NOTA**: Debido al riesgo de contaminación con bacterias anaeróbicas, los champiñones, las cebollas y el ajo frescos nunca deben sellarse al vacío.

- Consejos de preparación de comidas en polvo: Al sellar al vacío elementos en polvo tales como harina, es mejor utilizar el empaque original dentro de las bolsas al vacío. El polvo puede adherirse a la máquina, causando así daños y el acortamiento de la vida de la selladora.
- Consejos de preparación de líquidos: Antes de sellar líquidos al vacío tal como un caldo de sopa, precongélelo en una cazuela, en un molde de pan o en una cubeta para hielo. Selle el líquido congelado en las bolsas al vacío permitiéndoles que se apilen para el almacenamiento. Cuando esté listo para usarlas, simplemente colóquelas en agua a fuego lento, por debajo de 170°F (75°C) o corte la esquina de la bolsa y caliéntela en el microondas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

SELLADO AL VACÍO CON BOLSAS

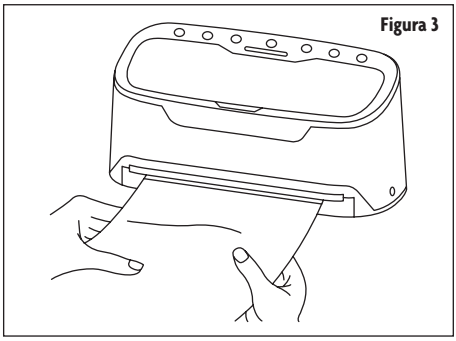


Figura 3

1. Coloque el/los elemento(s) a sellar en la bolsa precortada o de tamaño personalizado. Deje al menos 2 pulgadas entre el contenido y la parte superior de la bolsa para permitir la contracción de la bolsa.
2. Encienda la selladora. El ajuste predeterminado de esta unidad es el modo Vacuum (Vaciado), no obstante, si lo configuró en el modo Seal (Sellado) para crear una bolsa de tamaño personalizado, oprima el botón Vacuum.
3. Oprima los botones Speed (Velocidad) y Food (Alimentos) para seleccionar los ajustes deseados.

   ⚠ **NOTA**: Al sellar al vacío líquidos o alimentos húmedos, elija la velocidad baja y el ajuste para alimentos húmedos.
4. Coloque el extremo de la bolsa que tiene la abertura, dentro de la cámara de vacío. Una vez insertada la bolsa, la unidad la detectará y comenzará a vaciar el aire hacia afuera y luego sellará la bolsa tras la eliminación del aire.
5. Una vez que la luz indicadora del botón Vacuum se apague, retire la bolsa.

CREACIÓN DE BOLSAS DE TAMAÑO PERSONALIZADO

1. Coloque un rollo de bolsas dentro del área de almacenamiento de rollos.
2. Suba la palanca plástica que sostiene la cortadora integrada y hale suficiente material para sostener el elemento a sellar, más 2 pulgadas adicionales de material. Baje la palanca, y con una mano presionando en medio de esta, deslice la cortadora integrada a lo largo de la palanca para cortar la longitud de la bolsa deseada a partir del rollo de bolsas. Asegúrese de cortar en línea recta.
3. Oprima el botón Seal y luego coloque un extremo del material de bolsa dentro de la ranura de la cámara de vacío para sellarla. La unidad sellará automáticamente cuando detecte la bolsa dentro de la cámara al vacío.
4. Una vez terminado el proceso, la luz indicadora del botón Seal se apagará.
5. Ahora la bolsa está lista para el sellado al vacío.

⚠ **PRECAUCIÓN**: Asegúrese de darle suficiente tiempo al aparato para enfriarse. Espere al menos 20 segundos entre cada sellado. Bajo un uso muy intenso, el aparato se apaga automáticamente para prevenir el sobrecalentamiento. Si esto ocurre, espere 25 minutos para permitir que el aparato se enfríe antes de continuar su uso.

RECIPIENTES AL VACÍO Y MARINADO DE ALIMENTOS

Puede utilizar la selladora al vacío con recipientes al vacío y para marinar alimentos. Conecte el tubo para el recipiente o contenedor al puerto de succión y oprima el botón Canister (Recipiente) o el botón Marinate (Marinado). Asegúrese de seguir las instrucciones para el contenedor o recipiente que esté usando.

La función Marinate eliminará el aire en el recipiente, mantendrá el vacío durante 1 minuto y luego permitirá que el aire entre de nuevo. Esto se repetirá durante 30 minutos. Si se necesita más tiempo, oprima el botón Marinate nuevamente.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Siempre desenchufe la unidad antes de limpiarla. Deje enfriar la unidad si esta se ha utilizado por un periodo largo.
2. Seque la superficie externa con un paño suave y húmedo y con jabón si fuera necesario. No utilice abrasivos para limpiar esta unidad.
3. No sumerja ni la selladora al vacío ni el cable en agua, ni los rocíe con ningún líquido.
4. Para limpiar el interior de la unidad, seque y retire cualquier resto de comida o líquido con una toalla de papel.
5. Seque completamente todas las partes antes de enchufar y utilizar la unidad de nuevo.
6. La cámara de vacío puede retener líquidos que se extrajeron de la bolsa; estos pueden eliminarse y limpiarse con jabón suave y un paño caliente y húmedo. Seque completamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
No ocurre nada al oprimir el botón Vacuum	La unidad no está recibiendo electricidad.	Compruebe que la unidad esté encendida.
		Asegúrese de que el cable esté enchufado correctamente.
		Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado. Si lo está, póngase en contacto con Atención al Cliente.
		Compruebe que el tomacorriente funciona y tiene electricidad.
	La bolsa no está insertada adecuadamente en la cámara de vacío.	Asegúrese de que el extremo de la bolsa esté siendo insertado derecho en la cámara de vacío.
	La unidad puede estar muy caliente.	Deje que la selladora se enfríe por 20 minutos.
El aire no está siendo vaciado de la bolsa	La bolsa tiene brechas, huecos, arrugas o pliegues.	Asegúrese de que la bolsa no tenga huecos y esté lisa.
	Las juntas de sellado están sueltas, desgastadas o dañadas.	Revise las juntas de sellado. Asegúrese que no están desgastadas ni dañadas y que están colocadas adecuadamente.
	El líquido toca el área de sellado de la bolsa.	Asegúrese de que el área a sellar esté seca y libre de cualquier líquido.
	La bolsa no está insertada adecuadamente en la cámara de vacío.	Asegúrese de que el extremo de la bolsa esté siendo insertado derecho en la cámara de vacío.
	El extremo cerrado de la bolsa no está sellado correctamente.	Asegúrese de que el lado cerrado de la bolsa esté sellado correctamente.
La bolsa al vacío se derrite	La selladora al vacío está muy caliente.	Si se encuentra sellando múltiples bolsas, espere al menos 20 segundos entre cada ciclo de sellado. Si las bolsas se derriten, deje la unidad enfriarse durante 25 minutos.
El aire se filtra nuevamente dentro de la bolsa tras su sellado.	Hay huecos o arrugas en el sellado.	Corte y abra la bolsa y séllela nuevamente con cuidado. Utilice una nueva bolsa de ser necesario.
	Hay presencia de humedad o líquido en el área sellada.	Corte y abra la bolsa y séllela nuevamente con cuidado. Utilice una nueva bolsa de ser necesario. Los líquidos o los alimentos húmedos deben estar al menos parcialmente congelados previo al sellado.
	Los alimentos con bordes filosos o puntiagudos crearon un hueco en la bolsa.	Aplane o cubra el borde puntiagudo y selle nuevamente en una nueva bolsa.
	El líquido toca o se acerca al área de sellado de la bolsa.	Asegúrese de que el área a sellar esté seca y libre de cualquier líquido.
	Las juntas de sellado están sueltas, desgastadas o dañadas.	Revise las juntas de sellado. Asegúrese que no están desgastadas ni dañadas y que están colocadas adecuadamente.
La bolsa no se sella	El borde presellado tiene huecos, brechas o arrugas.	Asegúrese de que el borde sellado esté liso y completamente sellado. Séllela nuevamente o utilice una nueva bolsa según sea necesario.
	Hay presencia de humedad o líquido en el área sellada.	La humedad en el área a sellar puede impedir el sellado de la bolsa. Seque el área completamente.
	El extremo cerrado de la bolsa no está sellado correctamente.	Asegúrese de que el lado cerrado de la bolsa esté sellado correctamente.

GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada Selladora al vacío nueva carece de defectos en los materiales y en la mano de obra, y conviene en remediar cualquier defecto o proporcionar la(s) pieza(s) nueva(s), por cualquier/cualesquiera pieza(s) de la unidad que haya(n) fallado durante el período de garantía, a discreción de la compañía. Las piezas y los gastos de mano de obra de esta unidad están cubiertos por un período de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado, para recibir el servicio de garantía, reemplazo o reembolso.

Esta garantía cubre los aparatos en uso dentro de los Estados Unidos contiguos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Los daños causados durante el envío o por instalación incorrecta.
- Los daños causados por uso incorrecto o abuso.
- La pérdida de contenido a causa de fallas de la unidad.
- Las reparaciones llevadas a cabo por agentes de servicio no autorizados.
- Las llamadas al servicio técnico que no impliquen defectos en el material y mano de obra, tales como instrucciones sobre el uso correcto del producto o la instalación incorrecta.
- El reemplazo o reajuste de los fusibles de la casa o los interruptores de circuito.
- La falla de este producto si se usa para fines distintos de aquellos para los que fue diseñado.
- Los costos de desecho de cualquier unidad defectuosa no devuelta a nuestra fábrica.
- Cualquiera de los costos de entrega/instalación incurridos como resultado de una unidad que no funcione según las especificaciones.
- Los gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto si su aparato está ubicado en una zona remota donde el servicio por parte de un técnico de servicio autorizado no está disponible.
- El retiro y la nueva instalación de su aparato si está instalado en una ubicación inaccesible o no fue instalado conforme a las instrucciones de instalación publicadas.
- Los rembolsos por los productos que no son reparables se limitan al precio pagado por la unidad conforme a la factura de venta.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía aplica solo al comprador original y no se extiende a cualquier propietario(s) subsecuente(s).

LIMITACIONES A LAS SOLUCIONES Y EXCLUSIONES:

La reparación del producto de acuerdo con los términos aquí indicados, es su única y exclusiva solución bajo esta garantía limitada. Cualquiera y todas las garantías implícitas, incluyendo la comercialización y la idoneidad para un propósito particular se limitan por medio de la presente a un año o al período más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales o emergentes y ningún representante o persona está autorizada para asumir por nuestra parte, ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor devolver esta unidad a la fábrica sin la autorización previa por escrito suministrada por MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y podría tener otros derechos que varían según el estado.

Modelo	**Piezas**	**Mano de obra**	**Tipo de servicio**
MCLVSRT	Un año	Un año	Reparación en taller

Para servicio o asistencia por favor llame al **888-775-0202** o visítenos en el sitio web en **www.mcappliance.com** para solicitar servicio de garantía u ordenar piezas.

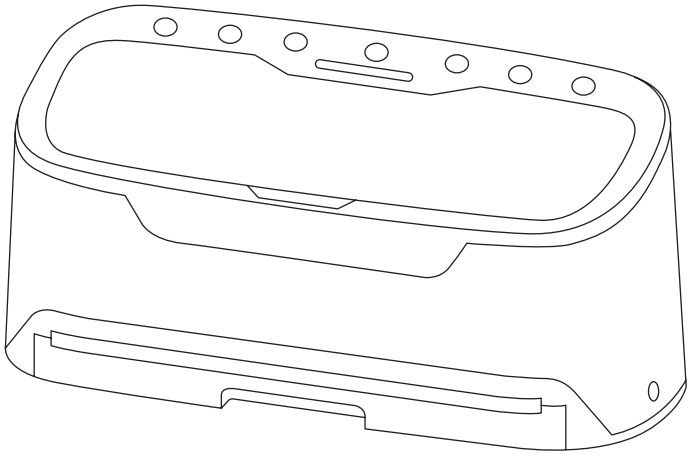
CNA International, Inc., opera bajo el nombre comercial de MC Appliance Corporation. Todos los derechos reservados. El logo de Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.

www.mcappliance.com **Impreso en China**

Magic Chef®

Scelleur sous vide

Manuel d'utilisation



Modèle MCLVSRT

VEILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER VOTRE SCELLEUR SOUS VIDE ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

REALTREE

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®. La première étape pour protéger votre produit est de remplir l'enregistrement de votre produit sur notre site web à www.mcappliance.com/register. Les avantages d'enregistrer votre produit sont les suivants:

1. Enregistrer votre produit vous permet de nous contacter par rapport aux avertissements de sécurité et aux mises à jour sur le produit.
2. Enregistrer votre produit permettra un traitement plus efficace de l'entretien sous garantie lorsqu'un entretien est nécessaire.
3. Enregistrer votre produit pourrait être utilisé comme preuve d'achat dans le cas d'une réclamation d'assurance.

Une fois de plus, merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®.

CONTENU

ENREGISTREMENT DU PRODUIT 28
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 30
SPÉCIFICATIONS 32
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 33
AVANT L'UTILISATION 34
INSTRUCTIONS D'UTILISATION 36
SOIN ET ENTRETIEN 37
DÉPANNAGE 38
GARANTIE LIMITÉE 39

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Ce manuel contient les instructions de sécurité, d'installation et d'utilisation et les conseils pour la résolution des problèmes. Veillez lire attentivement ce manuel sur les instructions d'utilisation et le bon entretien du produit avant d'utiliser votre scelleur sous vide. Assurez-vous de respecter les mesures de sécurité pour éviter les blessures et les dommages au produit. Conservez ce manuel. Lorsque vous léguez/vendez cet appareil à une autre partie, ce manuel devrait accompagner l'appareil.

Avant d'appeler l'entretien, assurez-vous que l'appareil est installé et utilisé correctement et lisez la section sur la résolution des problèmes.

⚠ **AVERTISSEMENT**: Lorsque vous utilisez votre appareil, suivez les précautions énumérées ci-dessous.

⚠ **REMARQUE**: Les spécifications peuvent changer à tout moment sans avertissement.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par une personne incapable de suivre des procédures de sécurité ou sans expérience avec ce type d'équipement, à moins d'être supervisé.
3. NE PAS permettre aux enfants d'utiliser, de jouer avec le scelleur sous vide.
4. Ne pas utiliser l'appareil si le fil d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est endommagé ou fonctionne mal de quelque manière que ce soit. Contactez le service à la clientèle ou un technicien.
5. NE PAS placer sur ou près d'un bruleur chaud ou toute autre source de chaleur ou un four chauffé.
6. TOUJOURS utiliser le scelleur sous vide sur une surface sèche et au niveau.
7. Ne pas submerger l'appareil ou le fil d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.
8. NE PAS débrancher l'appareil en tirant sur le fil d'alimentation. TOUJOURS prendre fermement la fiche et tirer tout droit hors de la prise.
9. NE PAS démarrer ou éteindre l'appareil en tirant sur le fil d'alimentation ou en allumant et éteignant l'alimentation.
10. NE PAS utiliser l'appareil ou manipuler la fiche avec des mains mouillées.
11. TOUJOURS éteindre et débrancher l'appareil avant l'entretien, changer des accessoires ou lors du nettoyage ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
12. Cet appareil est uniquement pour une utilisation domestique. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
13. Laissez l'appareil se reposer pendant au moins 25 minutes avant de continuer après avoir scellé 20 sacs consécutivement.
14. Si l'appareil fonctionne mal de quelque manière que ce soit pendant l'utilisation, éteignez-le immédiatement et arrêtez de l'utiliser. NE PAS essayer d'ouvrir la base pour le réparer. Il n'y a pas de pièces à entretenir par l'utilisateur. Contactez le service à la clientèle pour toute aide.

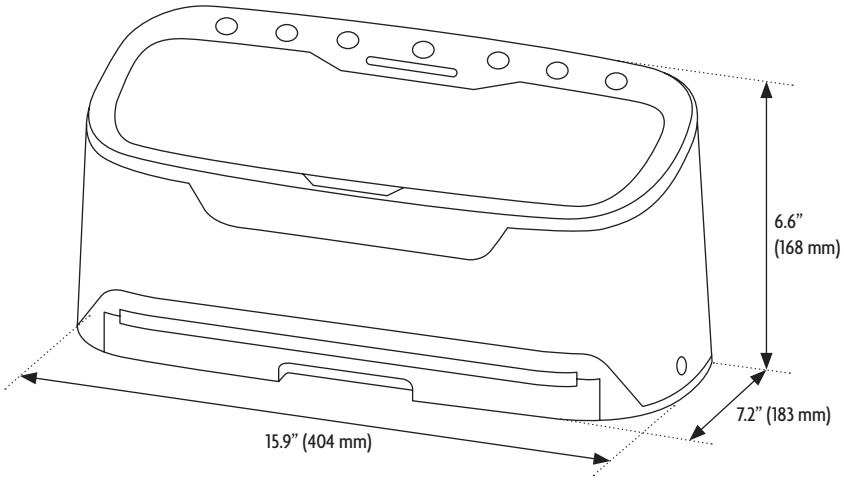
⚠ **REMARQUE**: Un fil d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'empêtrement ou de trébuchage d'un long fil d'alimentation. Des rallonges peuvent être utilisées si elles le sont avec soin. La puissance électrique de la rallonge devrait être au moins égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil. Le fil plus long devrait être arrangé pour qu'il ne s'étende pas sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par un enfant ou faire trébucher.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

SPÉCIFICATIONS

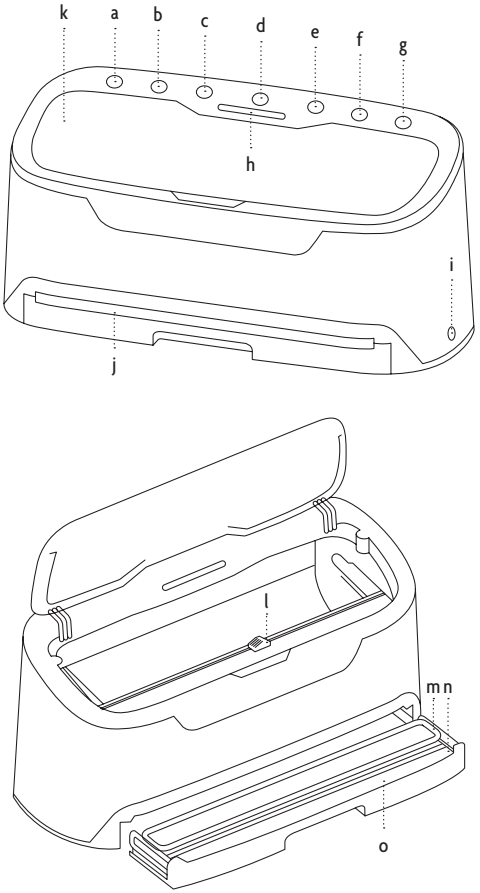
Figure 1



Dimensions (H x L x l)	15.9" x 6.6" x 7.2" (404 mm x 168 mm x 183 mm)
Alimentation électrique	120V ~ 60Hz
Puissance	190 W

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Figure 2



a. Bouton (High/Low) de vitesse: Réglez la vitesse de succion.

b. Bouton (Dry/Moist) pour aliments: Règle le type de succion pour les aliments secs et humides.

c. Bouton de succion: Débute la succion ou le scellage. Scelle automatiquement lorsque terminé.

d. Bouton Cancel/On/Off: Annule et arrête le cycle de succion sous vide. Appuyez pendant 5 secondes pour allumer et 2 secondes pour éteindre.

e. Bouton de scellage: Utilisé pour sceller uniquement pour faire des sacs uniques ou pour arrêter la fonction de succion et choisir manuellement le moment de sceller un sac.

f. Bouton à conserve: À utiliser avec des contenants sous vide.

g. Bouton marinade: Pour mariner des aliments dans des contenants sous vide.

h. Témoins lumineux: Le témoin indique la fonction active.

i. Port de succion: Pour attacher des accessoires comme des contenants sous vide.

j. Chambre de succion: Amovible pour faciliter le nettoyage. Peut utiliser des sacs jusqu'à 30 cm (11.8") de largeur.

k. Couvercle: Contient le rouleau de sacs et le couteau.

l. Couteau intégré: Pour couper les sacs scellés d'un rouleau.

m. Anneau d'étanchéité en mousse: Scelle la chambre de succion amovible

n. Sceau en silicone: Créer un sceau pour la succion.

o. Plateau amovible: Récupère les dégâts des sacs ; amovible pour faciliter le nettoyage.

AVANT L'UTILISATION

ENTREPOSAGE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Pour de meilleurs résultats et pour prolonger la vie des aliments il est important de ne sceller que des aliments frais. Lorsque l'aliment a commencé à pourrir, le sceller ne peut que ralentir le processus. Sceller sous vide ne peut empêcher l'apparition de moisissure et certains microorganismes porteurs de maladies peuvent se multiplier dans des environnements faibles en oxygène et peuvent nécessiter d'autres mesures avant d'être éliminés.

⚠ **REMARQUE**: Sceller sous vide N'EST PAS une alternative à la réfrigération ou la congélation. Tout aliment périssable qui nécessite une réfrigération doit être réfrigéré ou congelé après être scellé sous vide.

CONSEILS DE PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR UN SCELLAGE SOUS VIDE SANS AIR

- Cuire, décongeler et réchauffer: Vous pouvez réchauffer des sacs scellés en les mijotant dans de l'eau chaude à 75°C (170°F). Mijoter un sac sous vide aide les aliments à conserver leur saveur et aide aussi au nettoyage. Lorsque vous faites réchauffer des sacs sous vide au microondes, percez toujours le sac pour laisser l'air chaud s'échapper.

  ⚠ **REMARQUE**: Décongelez toujours les aliments au réfrigérateur ou au microondes – ne pas décongeler des aliments à la température de la pièce.

- Conseils de préparation pour la viande et le poisson: Essayez de précongeler les viandes et les poissons 1-2 heures avant de les sceller sous vide. Ceci aide à conserver les jus et la forme et permet un meilleur scellage. Si vous êtes incapables de précongeler, placez un essuietout plié entre l'aliment et le dessus du sac sous le sceau. Laissez le linge en papier dans le sac pour qu'il absorbe l'excédent d'humidité et les jus pendant le processus de scellage sous vide.

- Conseils de préparation pour les fromages: Scellez les fromages après chaque utilisation. Si vous faites le sac un peu plus long que nécessaire, vous pourrez le resceller après chaque utilisation.

  ⚠ **REMARQUE**: À cause du risque de bactéries anaérobiques, les fromages mous ne devraient jamais être scellés sous vide.

- Conseils de préparations pour les légumes: Les légumes devraient être blanchis avant de les sceller sous vide. Ce processus arrête l'action des enzymes qui pourraient causer une perte de saveur, de couleur ou de texture. Pour blanchir les légumes, faites les mijoter dans l'eau ou au microondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croustillants.

  Le temps nécessaire pour blanchir peut être de 1 à 2 minutes pour les légumes verts et les pois ; 3-4 minutes pour les pois mangetouts, les courgettes tranchées et le brocoli ; 5 minutes pour les carottes et de 7 à 11 minutes pour le maïs en épi. Après les avoir ébouillantés, submergez les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.

  Les légumes sont excellents pour contrôler les portions. Lorsque vous entreposez des légumes, congelez-les 1 à 2 heures et séparez-les ensuite en portions de repas dans les sacs scellés. Lorsqu'ils sont scellés sous vide, replacez-les au congélateur.

  ⚠ **REMARQUE**: Tous les légumes (incluant le brocoli, les choux de Bruxelles, les choux, le chou-fleur, le chou kale et les navets) émettent naturellement des gaz pendant l'entreposage. De ce fait, après le blanchiment, il est préférable de les entreposer dans le congélateur.

  ⚠ **REMARQUE**: À cause du risque de bactéries anaérobiques, les champignons frais, les ognons et l'ail ne devraient jamais être scellés sous vide.

- Conseils de préparation pour les aliments poudreux: Lorsque, vous scellez sous vide des aliments comme de la farine, il est préférable d'utiliser l'emballage original dans le sac scellé. Les poudres peuvent être aspirées dans la machine, occasionnant des dommages et réduisant la vie du scelleur.
- Conseils de préparation pour les liquides: Avant de sceller sous vide des liquides comme des bouillons de soupe, congelez-les dans un plat à casserole, un plateau à pain ou un plateau à cube de glace. Scellez le liquide congelé dans un sac scellé de manière à pouvoir les empiler pour entreposage. Lorsque vous êtes prêts à les utiliser, placez le sac dans de l'eau chaude à moins de 75°C (170°F) ou coupez le coin du sac et réchauffez au microondes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

SCELLAGE SOUS-VIDE AVEC SACS

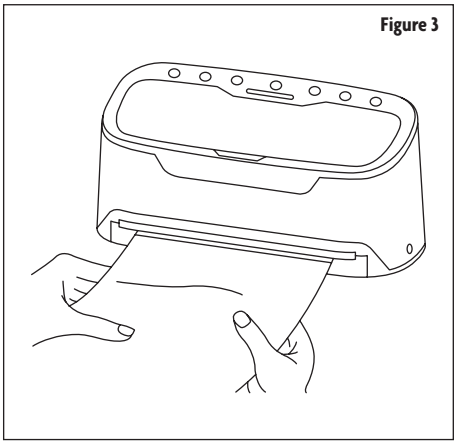


Figure 3

1. Placez les éléments à sceller dans le sac coupé ou d'une autre taille. Laissez au moins 5 cm entre le contenu et le dessus du sac pour permettre au sac de se contracter.
2. Allumez le scelleur. Le réglage par défaut de l'appareil est le mode sous vide, si vous l'aviez réglé à scellé pour des sacs de taille différente, appuyez sur le bouton «Vaccum».
3. Appuyez sur les boutons «Speed» et «Food» pour le réglage désiré.

   ⚠ **REMARQUE**: Lorsque vous scellez des aliments humides ou liquides, choisissez une basse vitesse et le réglage aliments humides.
4. Placez la partie ouverte du sac dans la chambre sous vide. Lorsque le sac est inséré, l'appareil le détectera et commencera à vider l'air et scellera le sac lorsque l'air est évacué.
5. Lorsque le témoin sous vide s'éteint, enlevez le sac.

FAIRE DES SACS DE TAILLE DIFFÉRENTES

1. Placez un rouleau de sacs dans la zone d'entreposage de rouleau.
2. Levez le bras de plastique tenant le couteau et tirez placez assez de sac pour contenir l'élément à être scellé et un 5cm de plus. Abaissez le bras et avec une main appuyez sur le centre, glissez le couteau intégré sur le bras pour couper la longueur de sac désirée. Assurez de couper en ligne droite.
3. Appuyez sur le bouton «Seal» et placez un bout du sac dans la chambre sous vide pour le sceller. L'appareil scellera automatiquement lorsqu'elle sentira que le sac est dans la chambre sous vide.
4. Lorsque terminé, le témoin sous vide s'éteindra.
5. Le sac est maintenant prêt à être scellé.

⚠ **ATTENTION**: Assurez-vous de laisser l'appareil se refroidir. Attendez au moins 20 secondes entre chaque scellage. Lors d'utilisation intense, l'appareil s'éteindra automatiquement pour éviter de surchauffer. Lorsque cela se produit, attendez 25 minutes pour permettre à l'appareil de se refroidir avant de continuer.

SCELLER DES CONSERVES ET MARINER DES ALIMENTS

Vous pouvez utiliser le scelleur sous vide pour sceller des conserves et pour mariner des aliments. Branchez le tube pour les conserves ou contenants au port de succion et appuyez le bouton «Canister» ou «Marinate». Assurez-vous de suivre les instructions pour les conserves ou contenants que vous utilisez.

La fonction marinade enlève l'air du contenant, maintient le vide pendant 1 minute et renvoie l'air. L'action se répètera pendant 30 minutes. Si plus de temps est nécessaire, appuyez de nouveau sur le bouton «Marinade».

SOIN ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez l'appareil se refroidir s'il a été utilisé pendant longtemps.
2. Essuyez la surface extérieure avec un linge savonné doux et humide au besoin. Ne pas utiliser d'abrasifs pour nettoyer l'appareil.
3. Ne pas submerger le scelleur ou son fil d'alimentation dans de l'eau ou l'asperger de liquide.
4. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, essuyez tous les aliments ou liquides avec un essuietout.
5. Séchez complètement toutes les pièces avant de rebrancher et d'utiliser de nouveau l'appareil.
6. La chambre sous vide peut aspirer des liquides du sac, elle peut être enlevée et nettoyée avec un savon à vaisselle doux et un linge humide chaud. Séchez complètement.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Rien ne se produit lorsque j'appuie sur le bouton «Vaccum»	L'appareil n'est pas alimenté.	Assurez-vous que l'appareil est allumé.
		Assurez-vous le fil d'alimentation est branché correctement.
		Assurez-vous que le fil d'Alimentation n'est pas endommagé. Dans le cas positif, contactez le service à la clientèle.
		Assurez-vous que la prise fonctionne et est active.
	Le sac n'est pas bien inséré dans la chambre sous vide.	Assurez-vous que le bout du sac est inséré tout droit dans la chambre sous vide.
	L'appareil est peut-être trop chaud.	Laissez le scelleur refroidir pendant 20 minutes.
L'air ne se vide pas du sac.	Le sac a des espaces, des trous, se plisse ou se repli.	Assurez-vous que le sac n'a pas de trou et est lisse.
	Les joints d'étanchéité sont mal fixés, usés ou endommagés.	Vérifiez les joints d'étanchéités. Assurez-vous qu'ils ne sont pas usés, endommagés et sont bien installés.
	Il y a du liquide sur la zone à sceller du sac.	Assurez-vous que la bande à sceller est sèche et ne contient aucun liquide.
	Le sac n'est pas bien inséré dans la chambre sous vide.	Assurez-vous que le bout du sac est inséré tout droit dans la chambre sous vide.
	Le bout du sac n'est pas bien scellé.	Assurez-vous que le bout du sac est bien scellé.
Le sac sous vide fond	Le scelleur est trop chaud.	Si vous scellez plusieurs sacs, attendez au moins 20 secondes entre chaque sac. Si les sacs fondent, laissez l'appareil refroidir pendant 25 minutes.
De l'air s'échappe du sac après qu'il soit scellé.	Des trous ou des rides dans le sceau.	Ouvrez le sac est scellez soigneusement. Utilisez un nouveau sac au besoin.
	Humidité ou liquide présent dans l'endroit scellé.	Ouvrez le sac est scellez soigneusement. Utilisez un nouveau sac au besoin. Les aliments liquides et humides devraient être partiellement congelés avant d'être scellés.
	Des aliments avec des arêtes pointues et coupantes on fait un trou dans le sac.	Couvrez ou lissez l'arête et scellez avec un nouveau sac.
	Du liquide touche ou est attiré dans la zone de scellage du sac.	Assurez-vous que la bande à sceller est sèche et ne contient aucun liquide.
	Les joints d'étanchéité sont mal fixés, usés ou endommagés.	Vérifiez les joints d'étanchéités. Assurez-vous qu'ils ne sont pas usés, endommagés et sont bien installés.
Le sac ne se scelle pas	Préscellez les trous, des espaces ou les rides.	Assurez-vous que le sac est lisse et complètement scellé. Rescellez ou utilisez un nouveau sac au besoin.
	Humidité ou liquide présent dans l'endroit scellé.	De l'humidité dans la zone à être scellé peut empêcher le sac d'être scellé. Séchez l'endroit à sceller.
	Le bout du sac n'est pas bien scellé.	Assurez-vous que le bout du sac est bien scellé.

GARANTIE LIMITÉE

MC appliance corporation garantit que toutes les nouvelles Scelleur sous vide ne présentent aucun défaut matériel ou de main-d'oeuvre et accepte de remédier à ces défauts ou de fournir des nouvelles pièce(s), à la discrétion de la compagnie, pour toute pièce(s) de l'appareil qui fait défaut durant la période de garantie. Les pièces et la main-d'oeuvre de cet appareil sont garanties pendant une période d'un an depuis la date d'achat. Une copie avec la date du reçu de vente ou de la facture est nécessaire pour recevoir un remplacement, un remboursement ou la réparation sous garantie.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés aux États-Unis contigus, Alaska, Hawaii et Puerto Rico. Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants :

- Les dommages causés par la manutention ou une mauvaise installation.
- Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive.
- La perte de contenu dû à une défaillance de l'appareil.
- Les réparations faites par un agent non autorisé.
- Les appels de services qui ne concernent pas les défauts de matériel ou de main-d'oeuvre comme des instructions sur l'installation appropriée de ce produit ou sa mauvaise installation.
- Le remplacement ou le réarmage d'un disjoncteur ou de fusibles.
- La défaillance du produit s'il est utilisé pour d'autres raisons que sa raison de conception.
- Les couts de récupération de tout appareil défectueux qui n'est pas renvoyé à l'usine.
- Tous les couts d'installation/de livraison encourus par un appareil qui ne fonctionne pas selon les spécifications.
- Les dépenses de transport ou manutention pour la réparation si votre produit est situé dans une zone éloignée où les services d'un technicien autorisé ne sont pas disponibles.
- Enlever ou réinstaller votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou s'il n'est pas installé selon les instructions d'installation publiées.
- Les remboursements pour les produits non réparables se limitent au prix payé pour l'appareil sur le reçu de vente.
- Cette garantie n'est pas transférable. Cette garantie ne s'applique qu'à propriétaire original et ne s'étend pas au propriétaire(s) subséquent(s).

LIMITES DES RECOURS ET EXCLUSIONS:

La réparation du produit selon les termes ci-inclus est votre seul recours durant la garantie limitée. Toutes garanties implicites incluant la qualité marchande et la bonne condition pour une utilisation particulière sont, par la présente, limitées à un an ou la plus courte période permise par la loi. MC Appliance Corporation n'est pas responsable des dommages accidentels ou conséquentiels et aucun représentant ou personne n'est autorisé à assumer en notre nom toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit. En aucun cas le consommateur n'est-il autorisé à retourner cet appareil à l'usine sans autorisation préalable de MC Appliance Corporation.

Certains États interdisent les exclusions ou limites sur les dommages accidentels ou conséquentiels ou les limites sur les garanties implicites. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Modèle	**Pièces**	**Main-d'oeuvre**	**Type de service**
MCLVSRT	Un an	Un an	Retour

Pour de l'aide ou du service, veillez appelez **888-775-0202** ou visitez notre site web au **www.mcappliance.com** pour demander une réparation sous garantie ou commander des pièces.

CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. Tous droits réservés.
Le logotype Magic Chef® est une marque de commerciale de CNA International Inc.

www.mcappliance.com **Imprimé en Chine**